

Харківський національний університет імені В. Н. Каразіна
Факультет міжнародних економічних відносин та туристичного бізнесу
Кафедра міжнародної електронної комерції та готельно-ресторанної справи

ДО ЗАХИСТУ
завідувачка кафедри
міжнародної електронної комерції
та готельно-ресторанної справи
доц. Данько Н.І.

Кваліфікаційна робота бакалавра

на тему: «Бізнес-проект відкриття мотелю
на автошляху М-06 Київ-Львів-Чоп»

Виконала: студентка 4 курсу, групи УГР-41
спеціальності 241
«Готельно-ресторанна справа»
Якушева Марія Ігорівна

Керівник: канд. техн. наук, доц.
Червоний Віталій Миколайович

Рецензент:

Підсумкова оцінка:

за шкалою ЗВО: _____

кількість балів: _____

Голова Екзаменаційної комісії

(підпис)

(прізвище та ініціали)

Харків–2023

Міністерство освіти і науки України
ХАРКІВСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
імені В.Н. КАРАЗІНА

Факультет міжнародних економічних відносин та туристичного бізнесу
Кафедра міжнародної електронної комерції та готельно-ресторанної справи

ЗАВДАННЯ ДО КВАЛІФІКАЦІЙНОЇ РОБОТИ БАКАЛАВРА

Студента Якушевої Марії Ігорівни

Курсу IV групи УГР-41

Тема дипломної роботи «Бізнес-проект відкриття мотелю на автошляху М-06 Київ-Львів-Чоп»

затверджена наказом від “24” 03 2023 №4002-5/591

1. Графік виконання робіт:

Назва розділів роботи	Дата закінчення	Відмітка про виконання (підпис керівника)
Дослідження особливостей роботи закладів розміщення вздовж автомобільних шляхів	1.04.2023	
Формування рішень для організації роботи мотелю	1.05.2023	
Оцінка розрахункових показників економічної ефективності проєкту	1.05.2023	

2. Термін подання дипломної роботи на кафедру 15.05.2023 р.

3. Термін та результати попереднього захисту (допуск/недопуск до захисту, ступінь готовності роботи у відсотках) 17-20.05.2023 р.

КЕРІВНИК РОБОТИ
ЧЕРВОНИЙ _____

доцент Віталій

Дата видачі завдання 1.12.2022 р.

Завдання прийняте до виконання _____

Марією ЯКУШЕВОЮ

Завідувачка кафедри
міжнародної електронної комерції
та готельно-ресторанної справи _____
ДАНЬКО

к.е.н., доцент Наталя

АНОТАЦІЯ

Якушева М.І. Бізнес-проект відкриття мотелю на автошляху М-06 Київ-Львів-Чоп

Під час виконання роботи досліджено стан розвитку мотелів в Україні. Визначено особливості надання послуг в закладах розміщення при автошляхах; проаналізовано роботу сучасних мотелів в Україні; визначено загальну концепції закладу; сформовано склад основних та додаткових послуг; проведено розрахунки щодо визначення груп приміщень закладу розміщення та відповідних значень площ; обгрунтовано організаційні аспекти роботи закладу харчування в мотелі; запропоновано просторове компонування закладу розміщення; сформовано стандарти процесу обслуговування в мотелі. Виконані економічні розрахунки, які підтверджують ефективність прийнятих рішень.

ANNOTATION

Yakusheva Mariia. Business project of opening a motel on highway M-06 Kyiv-Lviv-Chop

During the work, the state of development of motels in Ukraine was investigated. Specific features of providing services in accommodation facilities near highways have been determined; the operation of modern motels in Ukraine was analyzed; the general concept of the institution is defined; the composition of basic and additional services has been formed; calculations were made to determine the groups of premises of the accommodation facility and the corresponding values of the areas; the organizational aspects of the operation of the catering establishment in the motel are substantiated; the spatial layout of the accommodation facility is proposed; the standards of the service process in the motel have been formed. Economic calculations were performed, which confirm the effectiveness of the decisions made..

ЗМІСТ

ВСТУП.....	3
РОЗДІЛ 1. ДОСЛІДЖЕННЯ ОСОБЛИВОСТЕЙ РОБОТИ ЗАКЛАДІВ РОЗМІЩЕННЯ ВЗДОВЖ АВТОМОБІЛЬНИХ ШЛЯХІВ	6
1.1. Загальна характеристика автошляху М06.....	6
1.2. Особливості організації роботи мотелів як закладів розміщення	7
1.3. Огляд сучасних мотелів в Україні	8
РОЗДІЛ 2. ФОРМУВАННЯ РІШЕНЬ ДЛЯ ОРГАНІЗАЦІЇ РОБОТИ МОТЕЛЮ	15
2.1. Розробка загальної концепції мотелю	15
2.2. Формування переліку основних та додаткових послуг мотелю	17
2.3. Характеристика номерного фонду, визначення груп приміщень закладу розміщення та відповідних значень площ мотелю «Юш».....	20
2.4. Організація роботи закладу харчування в мотелі «Юш».....	30
2.5. Просторове компонування закладу розміщення «Юш».....	47
2.6. Стандарти процесу обслуговування в мотелі	49
РОЗДІЛ 3. ОЦІНКА РОЗРАХУНКОВІХ ПОКАЗНИКІВ ЕКОНОМІЧНОЇ ЕФЕКТИВНОСТІ ПРОЄКТУ.....	53
ВИСНОВКИ.....	56
СПИСОК ВИКОРИСТАНОЇ ЛІТЕРАТУРИ.....	58

ВСТУП

Організація нових мотелів в туристично-привабливих регіонах має свої особливості, оскільки в таких місцях попит на готельні послуги може бути високим.

Важливим фактором організації роботи є обрання стратегічного розташування для мотелю. Мотель повинен бути розташований в зручному місці, близько до туристичних пам'яток, популярних місць відпочинку або транспортних вузлів. Це забезпечить зручний доступ для туристів та збільшить ймовірність заповненості мотелю.

В туристично-привабливих регіонах може бути велика кількість готелів і мотелів. Для організації роботи важливо провести аналіз конкуренції та знайти нішу або унікальність для свого мотелю. Наприклад, це може бути особлива архітектура, тематичний дизайн, екологічна спрямованість або інші особливості, які привернуть увагу туристів.

Забезпечення унікального та якісного досвіду для гостей є ключовим фактором успіху. Це може включати комфортні номери з сучасними зручностями, доброзичливий персонал, високу якість обслуговування та розширений набір послуг, таких як ресторан, спа-центр, басейн або організовані екскурсії.

Використання ефективної маркетингової стратегії допоможе залучити туристів до вашого мотелю. Це можуть бути веб-сайт та онлайн-бронювання, акції та знижки, співпраця з туристичними агентствами або реклама в місцевих туристичних виданнях.

Важливо встановити партнерські відносини з іншими готелями, ресторанами, туристичними агентствами та місцевими туристичними організаціями. Це може забезпечити вам додаткові можливості просування та рекомендації, а також обмін клієнтами.

У туристично-привабливих регіонах природне середовище є важливим ресурсом. Розроблення екологічно збалансованого підходу до будівництва та

функціонування мотелю може сприяти приверненню туристів, які цінують екологічну свідомість.

Загалом, успіх організації нового мотелю в туристично-привабливих регіонах залежить від правильного вибору розташування, унікальності пропозиції, якості обслуговування та ефективного маркетингу.

Таким чином, обрана тема для виконання кваліфікаційної роботи «Бізнес-проект відкриття мотелю на автошляху М-06 Київ-Львів-Чоп» є актуальною.

Об'єкт кваліфікаційної роботи бакалавра – готельне господарство.

Предмет роботи бакалавра – особливості організації роботи закладу розміщення на автошляхах.

Мета даної кваліфікаційної роботи бакалавра – формування організаційно-проектних рішень, які здатні забезпечити ефективну роботу мотелю.

Під час виконання роботи було зформульовано та вирішено перелік завдань, які сприяли вирішенню поставленою мети:

- визначити особливості надання послуг в закладах розміщення при автошляхах;
- проаналізувати роботу сучасних мотелів в Україні;
- визначити загальну концепції мотелю, що проєктується;
- сформулювати склад основних та додаткових послуг мотелю, що проєктується;
- провести розрахунки щодо визначення груп приміщень закладу розміщення та відповідних значень площ мотелю;
- обґрунтувати організаційні аспекти роботи закладу харчування в мотелі;
- запропонувати просторове компонування закладу розміщення;
- сформулювати стандарти процесу обслуговування в мотелі;
- визначити економічну ефективність проєкту.

Методи дослідження, які використовувалися під час виконання кваліфікаційної роботи бакалавра : аналізувальний, порівняльний, науковий, дослідний тощо.

Практична значимість кваліфікаційної роботи бакалавра : запропановані в роботі рішення дозволяють забезпечення підготовчих процесів для ефективної організації роботи мотелю з закладом харчування.

Робота складається з таких відповідних складових – вступу, 3 розділів, висновків, додатків, містить 60 сторінок основного тексту, 14 рисунків, 19 таблиць. Список джерел літератури включає 26 пунктів.

РОЗДІЛ 1. ДОСЛІДЖЕННЯ ОСОБЛИВОСТЕЙ РОБОТИ ЗАКЛАДІВ РОЗМІЩЕННЯ ВЗДОВЖ АВТОМОБІЛЬНИХ ШЛЯХІВ

1.1. Загальна характеристика автошляху М06

Траса Київ-Львів-Чоп є однією з основних автомобільних магістралей, яка з'єднує столицю України, Київ, з містом Львів та кордоном з Угорщиною у місті Чоп [6].

Загальна довжина траси складає не менше 900 км. Вона проходить через Київську, Житомирську, Рівненську, Львівську та Закарпатську області (рис. 1.1)

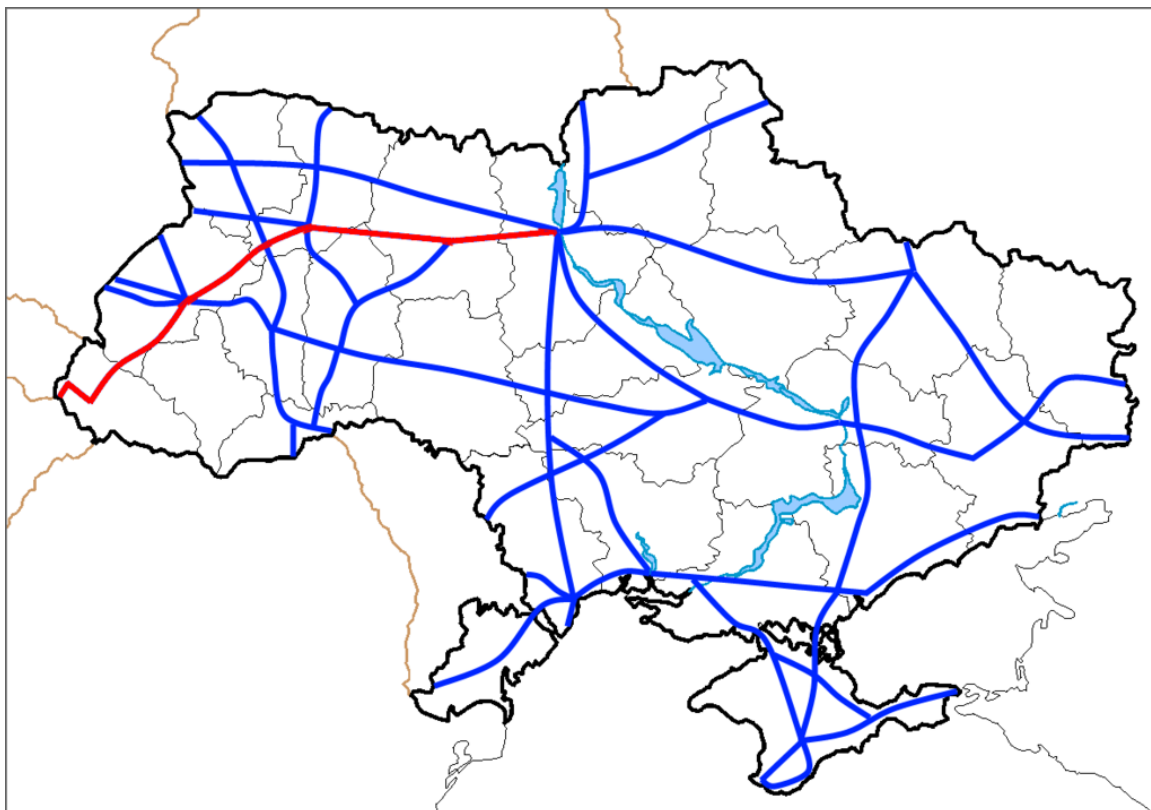


Рис. 1.1. Розташування траси М06

Траса має розвинену інфраструктуру. Вздовж траси Київ-Львів-Чоп розташовані багато заправних станцій, ресторанів, кафе, мотелів та готелів. Це надає можливість водіям зупинитися для заправки, відпочінку та харчування під час подорожі.

Ця дорога є однією з наявних транспортних автомобільних артерій, які сполучають Україну з Європою. Після збільшення активації співпраці з Європою після 2014 року, всі більше людей, які за робочим або туристичним попитом, мали змогу використовувати її [4,23].

Після лютого 2022 року можна відзначити, що попит користування подібним інфраструктурним об'єктом не зменшився. Різносторонній рух переміщених осіб, українських волонтерів, міжнародних організацій – як в Європу, так і в України – підтверджує необхідність удосконалення інфраструктури індустрії гостинності [1,22].

1.2. Особливості організації роботи мотелів як закладів розміщення

Мотелі є закладами розміщення, які зазвичай надають короткострокове проживання для подорожуючих автомобілістів. Особливості організації роботи мотелів включають різноманітні аспекти (рис. 1.2)

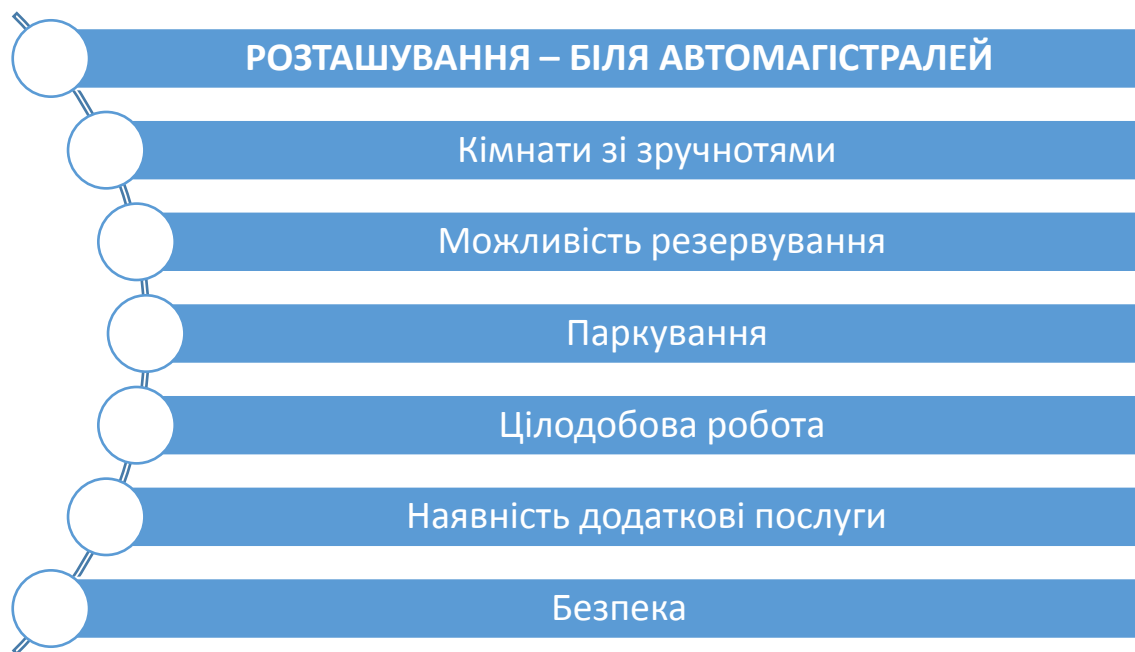


Рис. 1.2. Особливості організації роботи мотелів

Мотелі зазвичай розташовуються біля автомагістралей або доріг, що дозволяє зручний доступ для мандривників, які подорожують автомобілем [12,17].

Мотелі зазвичай пропонують окремі кіманти з основними зручностями, такими як ліжко, вана кімната, телевізор, інтернет тощо. Вони можуть бути різного класу, від економ-вариантів до більш розкішних номерів [7].

Мотелі можуть мати систему резервування кімнат, яка дозволяє мандрівникам забронювати кімнату заздалегідь. Це дозволяє гостям планувати свою поїздку та мати гарантоване розміщення [11,16].

Одна з головних переваг мотелів - наявність безкоштовного або платного паркування. Це особливо зручно для подорожуючих автомобілістів, оскільки вони можуть зупинитися безпосередньо біля своєї кімнати [8,20].

Багато мотелів працюють цілодобово, що дозволяє гостям заїжджати в будь-який час. Це особливо корисно для подорожуючих, які можуть прибути пізно ввечері або навіть вночі [13,21].

Деякі мотелі можуть надавати додакові послуги, такі як ресторани, бари, сніданки, пральні, Wi-Fi, конференц-зали або майданчики для відпочинку [5].

Мотелі зазвичай забезпечують безпеку своїм гостям шляхом наявності охорони, відеоспостереження або інших заходів безпеки [2,18].

Ці особливості організації роботи мотелів допомагають створити комфортні умови для подорожуючих та забезпечити їх базовими послугами під час їхньої зупинки на ніч чи короткострокового перебування.

1.3. Огляд сучасних мотелів в Україні

Обрання моделі розташування мотелів в Україні – може бути двох типів – в місті або вздовж траси [9,15].

Розташування на трасі в місті в багатьох випадках підкреслює тотожність зі звичайними готелями. Проте в багатьох випадках гості залишаються дуже короткий проміжок часу, найчастіше – доба [7,19].

Приклади сучасних закладів розміщення – мотелів, які знаходяться безпосередньо в місті, наведено в табл. 1.1. [6]

Таблиця 1.1

Сучасні мотелі, що знаходяться безпосередньо в містах

Назва закладу розміщення	Розташування	Характеристика
1	2	3
Drive	Київ	Розташований біля траси Київ-Одеса, цей мотель пропанує сучасні кімнати, безкоштовний Wi-Fi та парковку
Shchaslyvyi	Харків	Зручне розташування поблизу траси Харків-Сімферополь, мотель пропонує комфортабельні номери, ресторан та безкоштовний Wi-Fi
Sofievskiy	Запоріжжя	мотель розташований неподалік від парку ім. Олександра Суворова. Він пропонує затишні номери, ресторан та безкоштовну парковку
Druzhba	Львів	Знаходиться в передмісті Львова та пропанує протсорі номери, ресторан, безкоштовний Wi-Fi та парковку
Rancho	Одеса	Розташований неподалік від пляжу Чорного моря, цей мотель має комфортабельні номери, власний ресторан та безкоштовний Wi-Fi
Ray	Ужгород	Знаходиться неподалік від міжнародного аеропорту Ужгород та пропанує затишні номери,

		ресторан та парковку.
--	--	-----------------------

Продовження табл. 1.1

1	2	3
Uyut	Київ	Розташований у центрі Києва, цей мотель пропонує зручні номери, безкоштовний Wi-Fi та парковку
Complex Khutorok	Хмельницький	Знаходиться у мальовничому куточку поблизу Хмельницького, мотель має комфортабельні номери, ресторан та парковку
Myslyvets	Луцьк	Розташований у зеленому районі Луцька, цей мотель пропонує затишні номери, ресторан та безкоштовний Wi-Fi
Zoloty Lev	Івано-Франківськ	Знаходиться у центрі Івано-Франківська, мотель має стильні номери, ресторан та безкоштовний Wi-Fi

Мотелі, що знаходяться вздовж трас, мають ширший список додаткових послуг [3,14]. З врахуванням цього, а також зручного та ефективного розташування – поблизу туристичних об'єктів, споживачі можуть користуватися послугами подібного мотелю значно більший проміжок часу. Серед таких об'єктів, можуть бути природні (зокрема, гори, озера, водоспади); туристичні (середньовічні замки, ферми), а бо розширений пакет додаткових послуг (СПА-зона, розважальна програма, лікувально-відновлювальна програма тощо).

Приклади сучасних закладів розміщення – мотелів, які знаходяться вздовж трас, наведено в табл. 1.2. [6]

Таблиця 1.2

Сучасні мотелі, що знаходяться вздовж трас

Назва закладу розміщення	Розташування	Характеристика
1	2	3
Козак	на трасі Київ-Одеса	пропонує комфортабельні номери з основними зручностями, ресторан та безкоштовну парковку. Він є популярним місцем зупинки для подорожуючих між Києвом та Одесою
Трипільський	на трасі Київ-Чоп	пропонує комфортабельні номери з безкоштовним Wi-Fi та парковкою. Він зручно розташований для подорожей з Києва до Західної України та кордону зі Словаччиною
Карпати	на трасі Львів-Івано-Франківськ	пропонує затишні номери з власною ванною кімнатою, ресторан та парковку. Це популярне місце для зупинки під час подорожей по Західній Україні
Авалон	на трасі Київ-Харків	пропонує сучасні номери зі зручностями, безкоштовний Wi-Fi та ресторан. Він забезпечує зручну зупинку для подорожуючих між Києвом та Харковом

Продовження табл. 1.2

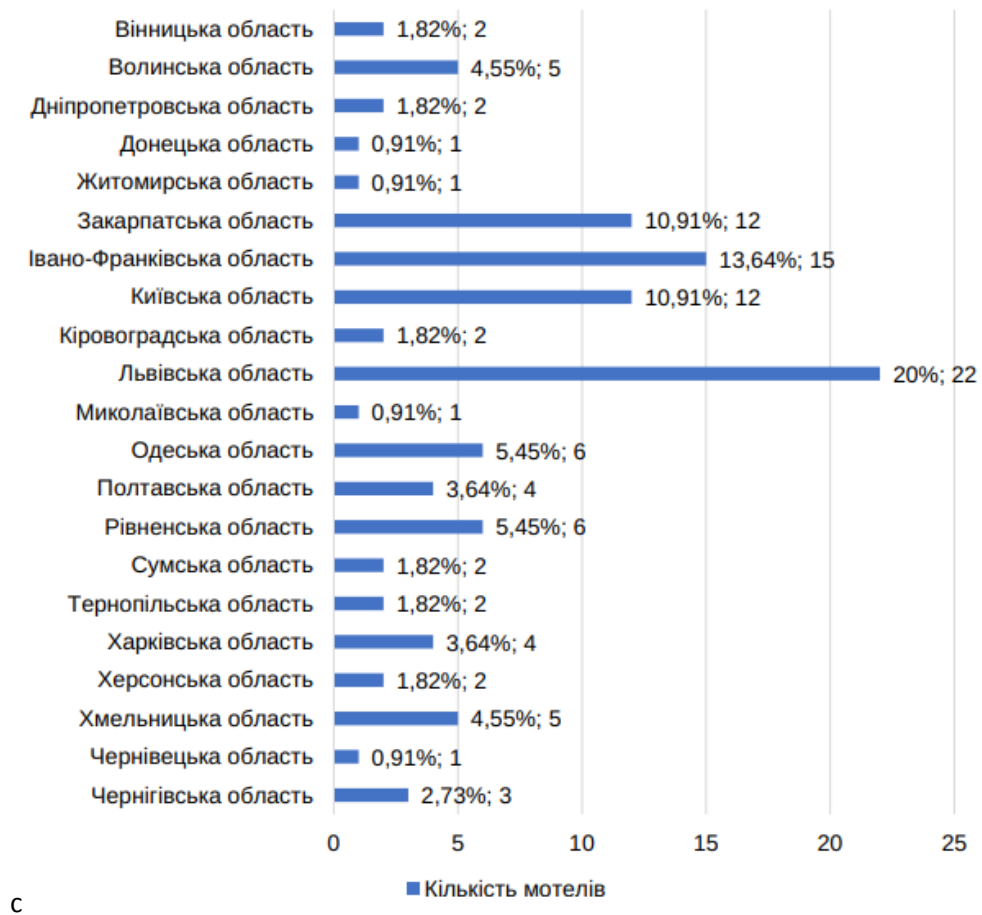
1	2	3
Поділля	на трасі Хмельницький-Вінниця	пропанує просторі номери зі зручностями, ресторан та безкоштовну парковку. Він є популярним місцем для зупинки під час подорожей між цими містами
Карпатський	на трасі Львів-Мукачево	пропонує комфортабельні номери, ресторан та безкоштовний Wi-Fi. Він знаходиться у прекрасному гірському районі та є популярним місцем для зупинки під час подорожей по Закарпаттю

За даними 2020 року [6] в Україні активно працювали близько 110 мотелів (рис. 1.3).

Найбільша кількість закладів розміщення представлена у західній частині України (Львівська, Івано-Франківська, Закарпатська області – 49 од.) – 44,5% до загальної кількості. Це пояснюється туристичною привабливістю регіонів, а також їх розташування на дорогах, які пов'язують Україну з європейською інфраструктурою.

На 2023 рік, за даними системи booking.com в Україні продовжують активно працювати 64 мотелі (рис. 1.4)

Продовжує зберігати лідерство триумвірат областей, в якому розташовано 33 мотелі –51,5% до загальної кількості.



с

Рис. 1.3. Географічне розташування мотелів в Україні на 2020 рік [6]

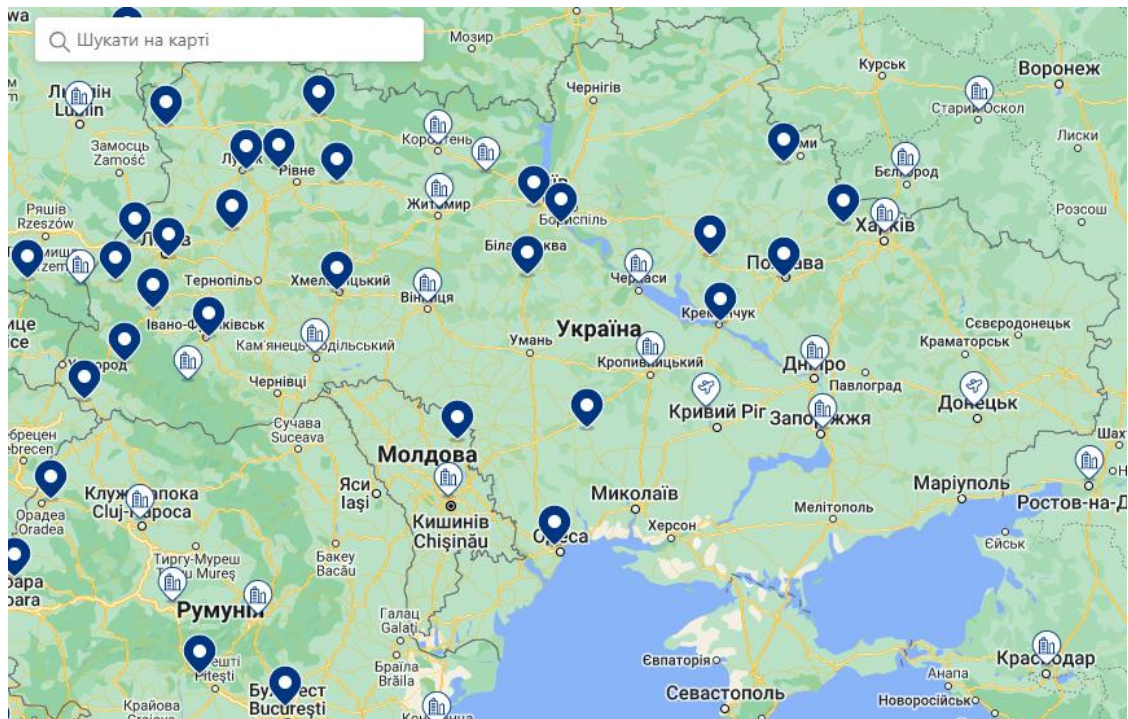


Рис. 1.4. Пропозиції розміщення в номерах мотелів в Україні на 2023 рік (за даними системи Booking сайту booking.com)

Таким чином, на обрання місце розташування одним з головних чинників впливає саме географічне розташування [10,24]. Так, розташування об'єкта у Львівській області сприятиме окрім безпосереднього залучення споживачів на автомобілях, залучати людей, які хотіли б ознайомитися з місцевими природними та туристичними об'єктами.

РОЗДІЛ 2. ФОРМУВАННЯ РІШЕНЬ ДЛЯ ОРГАНІЗАЦІЇ РОБОТИ МОТЕЛЮ

2.1. Розробка загальної концепції мотелю

Розташування мотелю пропонується організувати у Львівській області на трасі М06 Київ – Львів – Чоп в районі селища міського типу Верхнє Синьовидне Стрийського району Львівської області (рис. 2.1).

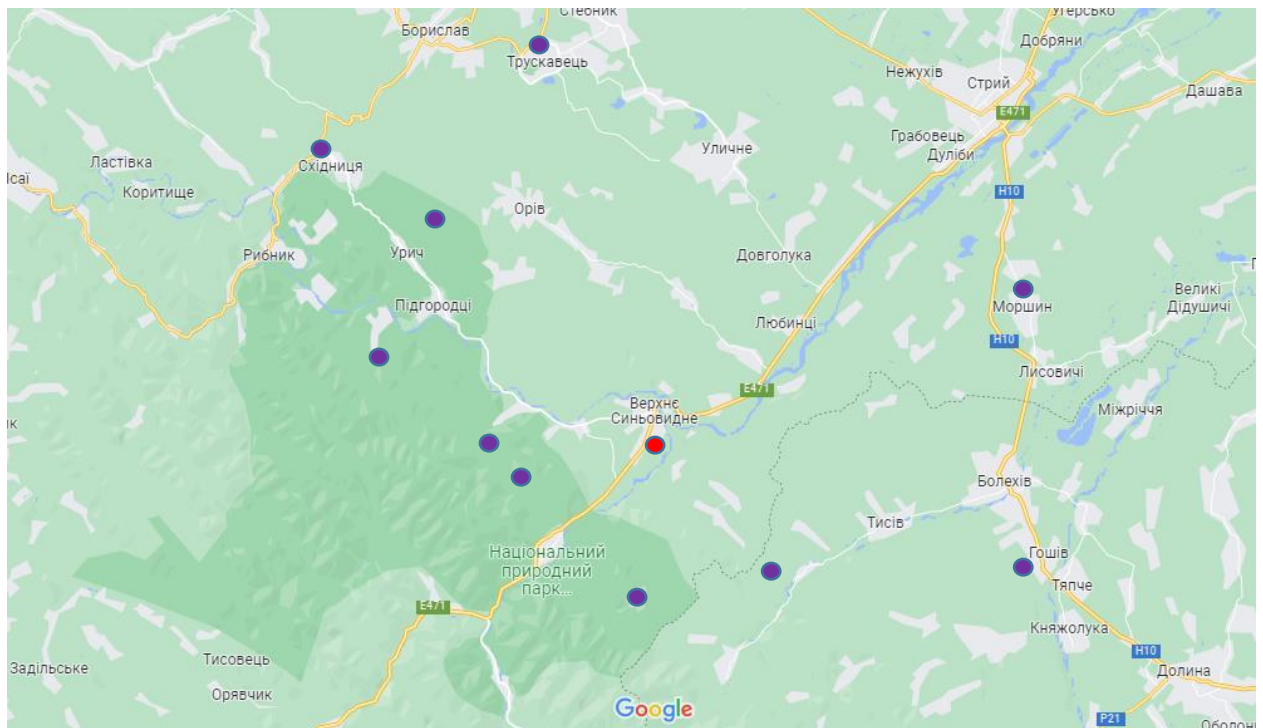


Рис. 2.1. Пропозиція щодо розташування мотелю на трасі М06:

● – розташування мотелю, ● – туристичні та значимі навколишні місця

Обране розташування є достатньо вигідним. Найпершої перевага – вигідна транспортна інфраструктура, бо заклад буде розміщатися на перехресті шляхів. Це зокрема траса М06 та О 140406 у напрямі Корчин і далі на Східницю та Трускавець. У достатній близькості до мотелю знаходиться курорт «Моршин». Таким чином, до цільової аудиторії можуть бути віднесені споживачі лікувальних послуг у закладі розміщення. Це є

додатковою перевагою, бо планується забезпечити споживачів бюветом з лікувальною водою, наприклад, «Нафтуся» [25].

Регіон, що пропонується має вигідне розташування до туристично привабливих місць, які знаходяться у менше ніж 30 хв доступності. До них можна віднести:

- Національний парк «Сколівські бескиди», який знаходиться на території Карпат;
- водоспади (Гуркало, Кам’янка, Сопіт, Козаківський, Крушельницький; Поляннівській та багато інших);
- перетин річок Опір та Стрий;
- заповідник «Тустань» (с. Урич);
- Гошівський монастир (с. Гошів);
- Скелі Довбуша (поблизу с. Труханів).

Родзинкою закладу пропонується наявність СПА – центру, який зможе запропонувати споживачам, окрім стандартних водних процедур (басейн, сауна, тренажерний зал) інші, зокрема, – проведення процедур кнайп-терапії та галотерапії (перебування у соляних кімнатах та шахтах) [26].

Загальна концепція закладу наведена в табл.

Таблиця 2.1

Концепція закладу розміщення на автошляху М-06 Київ-Львів-Чоп

Фактор, за яким формується робота мотелю	Характеристика фактору
1	2
Назва закладу	«Юш»
Місце розташування	розташований вздовж траси М06 Київ – Львів – Чоп поблизу смт Верхнє Синьовидне
Вид споруди	дві окремі споруди : житловий корпус, СПА-центр

Продовження табл. 2.1

1	2
Загальна кількість номерів	30
Кількість місць в мотелі	53
Особливості організації харчування	кафе-бар у житловому корпусі та в СПА-центрі, лобі-бар

Назва закладу обрана «Юш», що в перекладі з бойківського діалекту перекладається як «вже».

Для забезпечення запитів споживачів необхідно удосконалювати різноманітність послуг.

2.2. Формування переліку основних та додаткових послуг мотелю

У відповідності до нормативів за ДСТУ мотель надає комплекс основних та додаткових послуг. До основних послуг в мотелі «Юш» належать проживання та харчування. Планується, що у вартість номера буде входити сніданок. Таким чином, мотель «Юш» буде працювати по системі Bed & Breakfast (BB). Подібна система є доволі зручною, тому що у відповідності до кількості гостей, які зупинилися на ночівлі, кафе-бар зможе запропонувати смачні сніданки. У подальшому, у свій вільний час гості можуть відвідати туристичні навколiшні місця або відпочити у СПА-центрі.

Додаткові послуги мотелі «Юш» поділяються на дві групи – платні та безоплатні (рис. 2.2).

Також варто зазначити, що мотель має достатньо широкий спектр безкоштовних послуг. Так, стандартною для більшості мотелів є саме надання послуги з паркування для транспортних засобів.

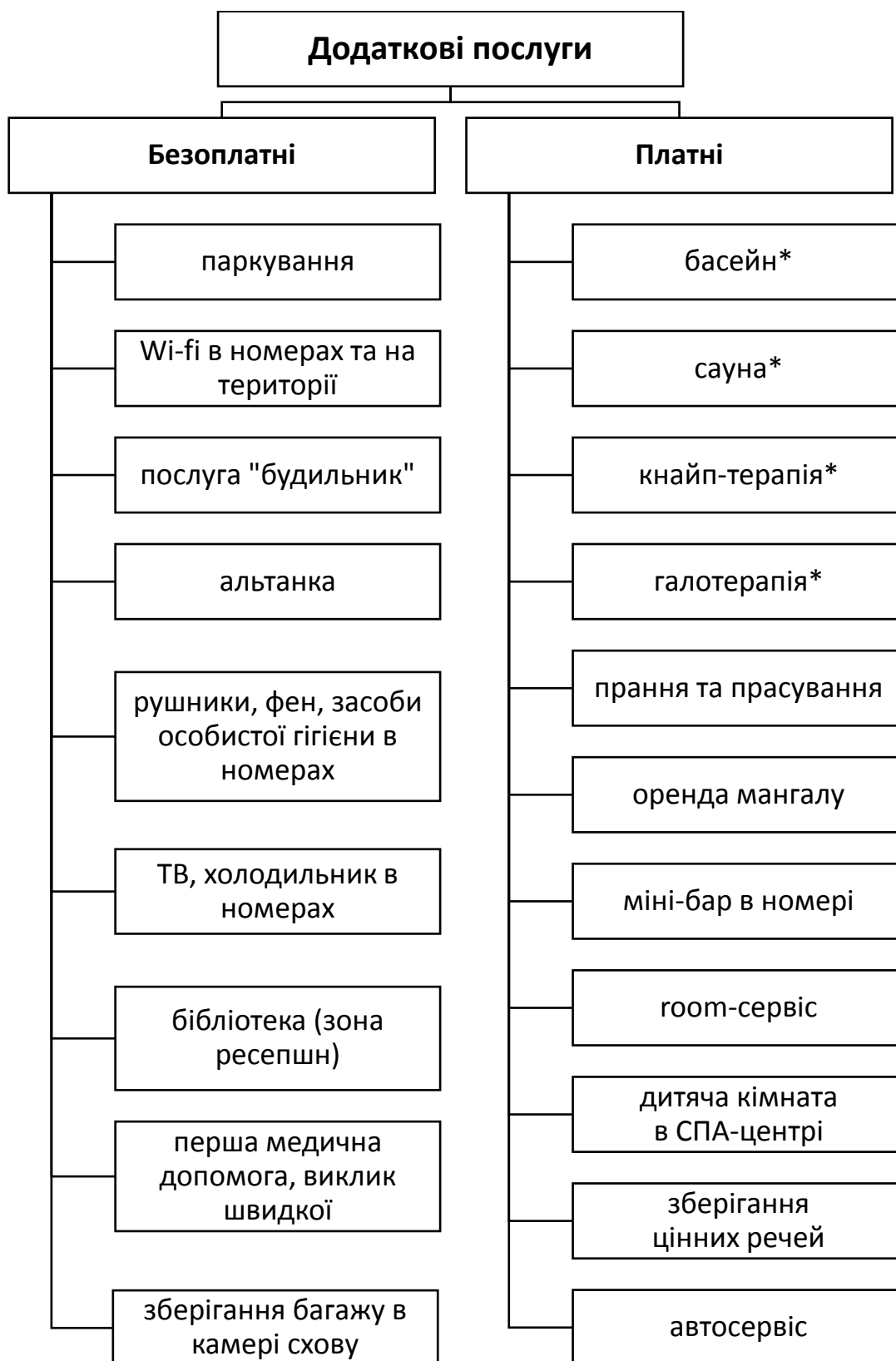


Рис. 2.2. Додаткові послуги готелю «Юш»

Серед додаткових послуг, які надаються в мотелі «Юш» варто відзначити наявність на території мотелю СПА-центру, який може приймати безпосередньо гостей мотелі, так і працювати зі сторонніми гостями.

Особливістю мотелю «Юш» є те, що мешканці готелю можуть отримувати послуги в СПА-центрі зі знижкою 50% (позначено * на рис. 2.2). Таким чином, це стимулюватиме майбутніх клієнтів обрати саме цей мотель.

В СПА-центра, окрім наявності басейну та сауни пропонується впровадження кнайп-терапії – відновлювальної медицини, яка базується на використанні природних факторів, таких як вода, рослини, рух та харчування, для збереження та відновлення здоров'я.

Основні принципи кнайп-терапії включають такі елементи:

– гідротерапія – це використання води в різних формах, таких як ванни, душі, обливання або компреси, для лікування та зміцнення організму. Гідротерапія Кнайпа орієнтована на зміну температури води та її вплив на організм, сприяючи кровообігу, стимулюючи імунну систему та полегшуючи різні стани, такі як стрес, біль та запалення;

– фітотерапія – використання рослинних матеріалів, таких як трави, квіти, олії або екстракти, для лікування та підтримки здоров'я. Рослини можуть використовуватись для приготування чаю, ванн або компресів залежно від конкретних потреб організму;

– рухотерапія – це зайняття фізичними вправами та рухом з метою покращення кровообігу, м'язової сили, гнучкості та загального фізичного самопочуття. Рухотерапія Кнайпа може включати прогулянки, гімнастику, йогу або інші види активності, які відповідають потребам кожної людини;

– дієтотерапія – правильне харчування грає важливу роль у здоров'ї. Кнайп-терапія підкреслює значення збалансованого харчування з високим вмістом свіжих овочів, фруктів, злаків та інших натуральних продуктів. Вона також наголошує на регулярному режимі харчування та помірному споживанні їжі.

Таким чином, кнайп-терапія в СПА-центрі мотелю «Юш» може бути використана для профілактики різних захворювань, поліпшення фізичного та емоційного стану, а також підтримки загального здоров'я.

2.3. Характеристика номерного фонду, визначення груп приміщень закладу розміщення та відповідних значень площ мотелю «Юш»

В motelі пропонується розташування двох апартаментів, трьох люксів, сім одномісних стандартів, вісімнадцять двомісних стандартів.

Розрахунок якісного та кількісного складу житлового фонду мотелю «Юш» на 30 номерів наведено в табл. 2.2.

Таблиця 2.2

Визначення показників номерного фонду мотелю «Юш»

Назва номерів	Типи номерів			Кількість номерів, шт	Типи санвузлів (за розрахунком)
	Кількість кімнат	Кількість місць	Площа номеру, м ² , не менше за розрахунком		
Люкс	2	2	44	3	4,5+2,5
Апартаменти	2	2	57	2	6,5+2,5
Номер одномісний стандарт	1	1	20,5	7	3
Номер двомісний стандарт	1	2	28,5	18	3,5
Разом		53		30	

За розрахунками було визначено, що загальна площа номерів визначеної категорії складає:

- апартаменти:

$$S_{\text{жн}} = 57 \times 2 = 114 \text{ м}^2;$$

- люкс:

$$S_{\text{жн}} = 44 \times 3 = 132 \text{ м}^2;$$

- номер одномісний стандарт:

$$S_{\text{жн}} = 20,5 \times 7 = 143,5 \text{ м}^2;$$

- номер двомісний стандарт:

$$S_{\text{жн}} = 28,5 \times 18 = 513 \text{ м}^2;$$

Загальна суму площі житлових номерів усіх категорій складає:

$$\sum S_{\text{жн}} = 114 + 132 + 143,5 + 513 = 902,5 \text{ м}^2$$

Загальна площа житлових поверхів, з урахуванням, що площа житлових номерів складатиме 70% площі забудови житлових поверхів дорівнює:

$$S_{\text{заг. жит. пов.}} = 902,5 / 0,7 = 1289 \text{ м}^2$$

Відзначаємо, що кількість житлових поверхів в мотелі «Юш» дорівнює 2, загальна кількість поверхів в будівлі – 3.

Площу 1-го житлового поверху мотелю «Юш» складає.

$$S \text{ жит. пов.} = 1289/2 = 644,5 \text{ м}^2$$

Оснастили меблями та інвентарем номерів на прикладі номеру двомістний стандарт, базуючись на вимогах ДБН В.2.2-20:2008 «Готелі. Будинки і споруди» та ДСТУ 4269-2003 «Послуги туристичні. Класифікація готелів» (табл.2.3).

Таблиця 2.3

Оснащеність номеру двомістний стандарт мотелю «Юш» меблями та інвентарем

№ з/п	Оснащеність	Кількість, од.
1	2	3
1.	Ліжко односпальне 90x200 см	2
2.	Комплект постільних речей і білизни: – матрац з на матрацником; – подушки; – ковдра, додаткова ковдра, покрівало на ліжко; – простирadlo, підковдра, наволоки	1 4 1 1
3.	Столик прікроватний	2
4.	Вішак для верхнього одягу	1
5.	Шафа з полічками	1
6.	Меблі для сидіння	2
7.	Стіл / письмовий стіл	1
8.	Підставка для багажу	1
9.	Цупкі завіси, що затемнюють приміщення	На 2 вікна
10.	Прозорі завіси	На 2 вікна

Продовження табл. 2.3

1	2	3
11.	Дзеркало	2
12.	Швацький набір (голка, нитки)	1
13.	Щитка для одягу	1
14.	Щитка для взуття	1
15.	Набір посуду	1
16.	Телевізор	1
17.	Холодильник	1

Підібране оснащення відповідає нормативним показникам.

В процесі роботи над оснащенням було запропоновано виконання інтер'єрних рішень номерів закладу мотелю «Юш». На рис. 2.3 зображено номер катигорії «Люкс» загальною площею 44 м².

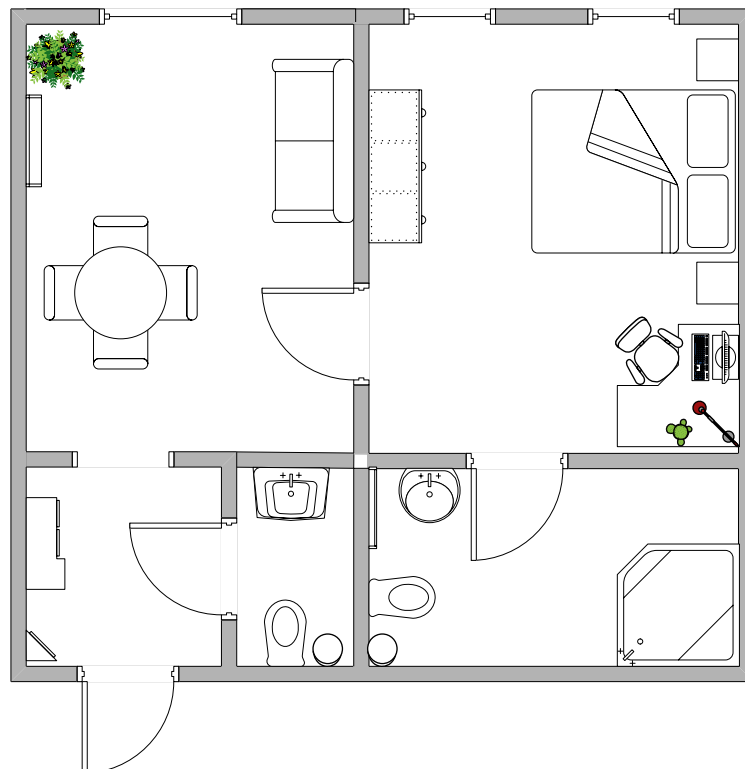


Рис. 2.3. План номеру категорії «люкс» мотелю «Юш»

Візуалізацію номеру категорії «Люкс» було виконано з використанням онлайн комплексу Roomstyler (рис. 2.4-2.8).



Рис. 2.4. План номеру категорії «Люкс» в мотелі «Юш»

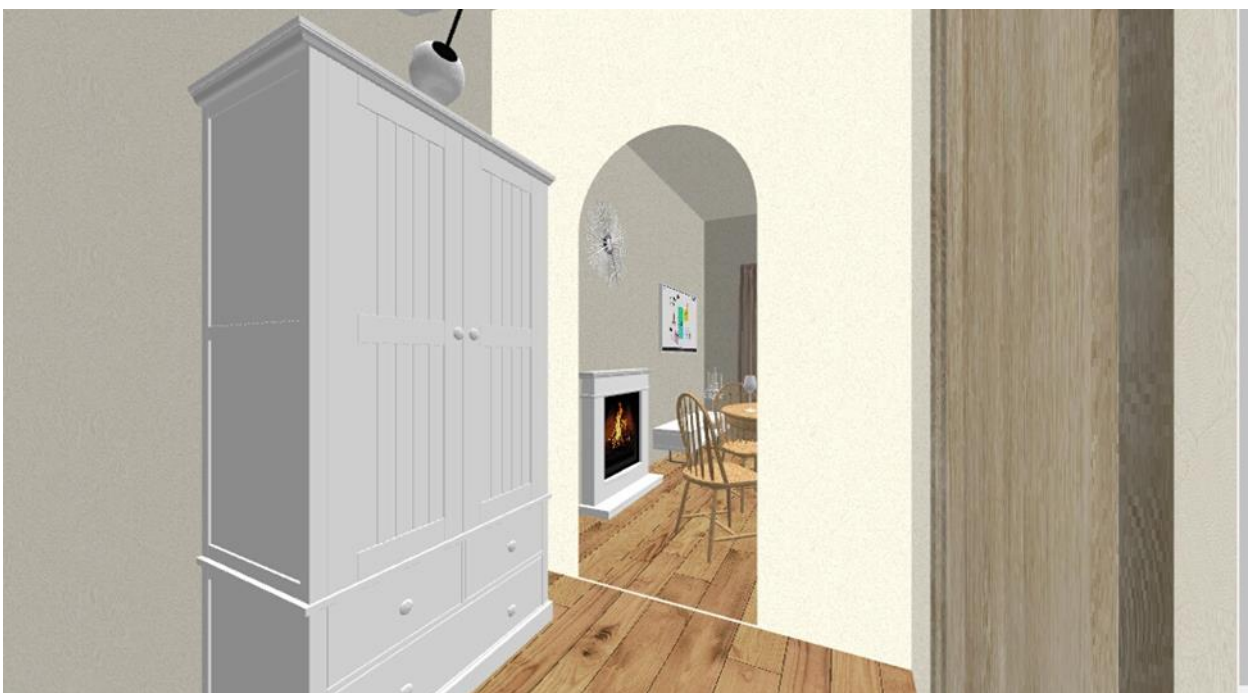


Рис. 2.5. Кімната передпокою в номері категорії «Люкс» мотелю «Юш»



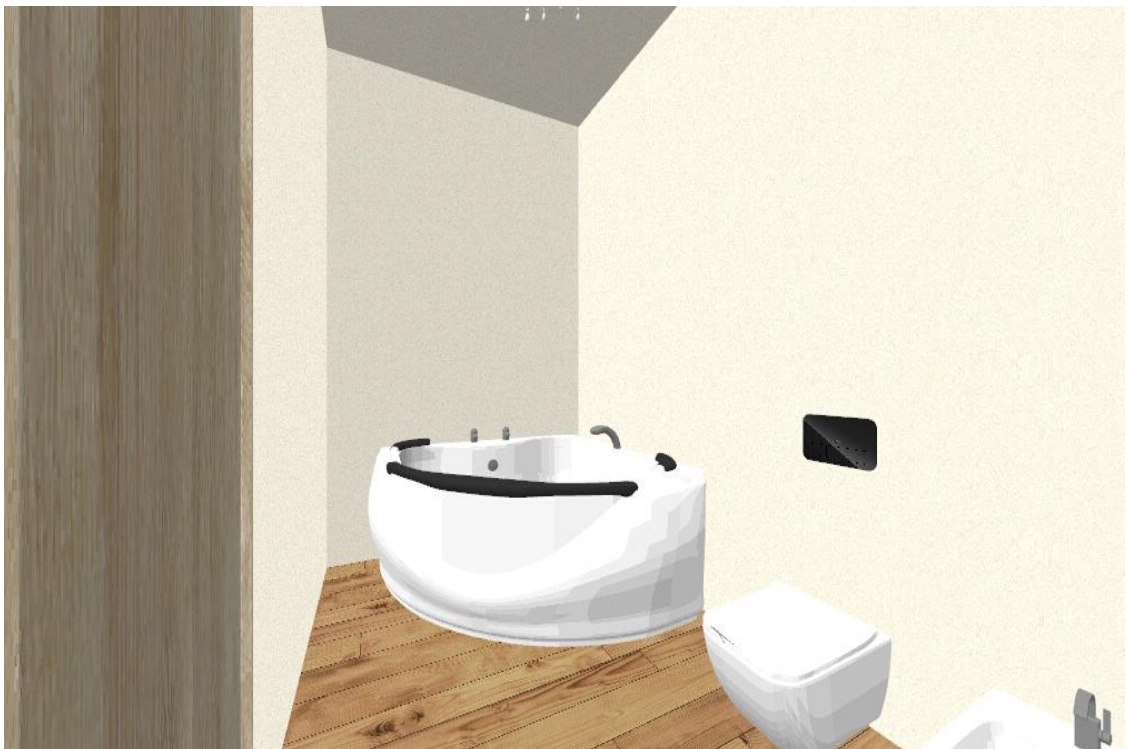
Рис. 2.6 Вітальня в номері категорії «Люкс» мотелю «Юш»



Рис. 2.7. Спальня кімната в номері категорії «Люкс» мотелю «Юш»



а



б

Рис. 2.8. Ванна кімната в номері категорії «Люкс» мотелю «Юш»: а – вид на умивальник; б – вид на ванну

Було визначено та розраховано склад і площі приміщень поверхового обслуговування мотелю «Юш». Результати наведені в таблиці 2.4.

Таблиця 2.4

Приміщення поверхового обслуговування

№	Приміщення	Площа, м ²	Кількість, од.	Загальна площа, м ²
1	Вітальня мотелю	40 м ²	1	40 м ²
2	Кімната чиргового персоналу з шафами для чистої білизни	10 м ²	1	10 м ²
3	Комора прибирального інвентаря	4 м ²	1	4 м ²
4	Місце розбирання брудної білизни	4 м ²	1	4 м ²
5	Кімната побутового обслуговування	6 м ²	1	6 м ²
6	Приміщення для зберігання візків покоївок	8 м ²	1	8 м ²
РАЗОМ				72 м²

Було визначено та розраховано склад і площа приміщень приймально-вестибюльної групи мотелю «Юш» (табл. 2.5).

Таблиця 2.5

Склад і площа приміщень приймально-вестибюльної групи мотелю «Юш»

№	Приміщення	Площа приміщення, м ²	Примітки
1	2	3	4
1	Вестібюль	30 м ²	
2	Ресепшн	8 м ²	При вестибюлі
3	Кімнати чиргового	6 м ²	1 кімната

	перосналу		
--	-----------	--	--

Продовження табл. 2.5

1	2	3	4
4	Службовий санітарно-технічний блок	4 м ²	Санвузол, душові, кімната особистої гігієни
5	Камера схову	6 м ²	-
6	Приміщення охорони	6 м ²	1 кімната
7	Гардероб	6 м ²	10% від кількості проживаючих
8	Приміщення для багажних візків	3 м ²	
9	Комора прибирального інвентаря	3 м ²	Обладнанні раковіною і трапом
10	Санвузол	6 м ²	Роздільний для жінок та чоловіків з умивальниками у шлюзах
РАЗОМ		83 м²	

Було визначено та розраховано склад і площі адміністративних приміщень мотелю «Юш» (табл. 2.6).

Таблиця 2.6

Склад і площі адміністративних приміщень мотелю «Юш»

№	Назва приміщення	S, м ²	Кількість приміщень	S загальна, м ²
1	Кабінет керівника мотелю	8 м ²	1	8 м ²
2	Кабінет заступників керівника	7 м ²	1	7 м ²

3	Бухгалтерія	11 м ²	1	11 м ²
РАЗОМ		35 м²		

Було визначено та розраховано склад і площі господарських і побутових приміщень мотелю «Юш» (табл. 2.7).

Таблиця 2.7

Склад і площі господарських і побутових приміщень мотелю «Юш»

№	Назва приміщення	S, м ²	Кількість приміщень	S загальна, м ²
1	Центральна білизняна, у тому числі: а) відділення чистої білизни; б) відділення брудної білизни;	4 м ² 2 м ² 2 м ²	1	4 м ²
2	Майстерня	8 м ²²	1	8 м ²
3	Складські приміщення: а) резервний склад білизни; б) матеріально-технічні склади; в) склад меблів;	4 м ² 5 м ² 10 м ²	1	19 м ²
РАЗОМ		31 м²		

Загальні результати розрахунку загальної площі мотелю «Юш» наведені в табл. 2.8.

Таблиця 2.8

Розрахунок загальної площі мотелю «Юш»

Тип приміщення	Площа S, м ²
Приміщення поверхового обслуговування	72 м ²
Приміщення приймально-вестібюльної групи готелю	83 м ²
Адміністративні приміщення	35 м ²
Господарські і побутові приміщення	31 м ²

Житлові номери	902,5м ²
РАЗОМ	1123,5м²

Отримані дані будуть використані для формування просторового компонування мотелю «Юш».

2.4. Організація роботи закладу харчування в мотелі «Юш»

Кількість відвідувачів визначається за графіком загрузки залів, при складанні якого враховують режим роботи залу, середня тривалість прийому їжі одним відвідувачем, приблизний коефіцієнт завантаження. Кафе-бар європейської (чеської) кухні на 50 місць при мотелі «Юш» відкритого типу, графік роботи: 08:00 – 22:00. Кафе-бар пропанує мешканцям мотелю меню сніданків з 8:00 до 12:00.

Результати рорзахунків представлені в таблиці 2.9.

Таблиця 2.9

Прогнозована динаміка завантаженості залу кафе-бару при мотелі «Юш» на 50 місць

Години роботи, год	Оборотність місця за го- дину, разів	Коефіцієнт за- вантаження зали, частка від оди- ниці	Кількість споживачів, осіб
1	2	3	4
08.00 – 09.00	1	0,2	10
09.00 – 10.00	0,8	0,7	28
10.00 – 11.00	0,6	0,5	15
11.00 – 12.00	0,6	0,4	12
12.00 – 13.00	0,5	0,4	10

13.00 – 14.00	0,8	0,8	32
14.00 – 15.00	0,8	0,5	20
15.00 – 16.00	0,9	0,3	14
16.00 – 17.00	Перерва		

Продовження табл. 2.9

1	2	3	4
17.00 – 18.00	0,8	0,6	24
18.00 – 19.00	1,2	0,8	48
19.00 – 20.00	1,2	0,8	48
20.00 – 21.00	1,2	0,7	42
21.00 – 22.00	1	0,6	30
<i>Усього споживачів за день</i>			333
<i>Оборотність місяця протягом дня</i>			6,66

Оборотність місць в кафе-барі при motelі «Юш» протягом години залежить від тривалості прийому їжі, а саме від тривалості посадки).

Для кафе-бару було визначено кількість страв, реалізованих в торговельному залі з урахуванням коефіцієнту споживання страв, що характеризує середню кількість страв, яке споживається одним відвідувачем. Цей показник залежить від значень коефіцієнтів споживання окремих видів страв обідньої продукції кафе-бару при motelі «Юш», а саме супів, холодних і гарячих закусок, других і солодких страв тощо.

Результати розрахунків представлені у вигляді табл. 2.10.

Таблиця 2.10

Розрахунок кількості продукції, що реалізовується в кафе-барі при motelі «Юш»

Назва групи страв	Од. виміру	Кількість відвідувачів за день	Коефіцієнт споживання страв	Норма споживання	Кількість страв і продукції
-------------------	------------	--------------------------------	-----------------------------	------------------	-----------------------------

1	2	3	4	5	6
Холодні закуски	страв	333	1		333
Горячі закуски	страв	333	0,4		134
Супи	страв	333	0,7		234

Продовження табл. 2.10

1	2	3	4	5	6
Другі страви	страв	333	1,2		400
Солодкі старви	страв	333	0,2		67
Разом			3,5		1168
Гарячі напої:					13,32
чай	л	333		0,01	3,33
кава	л	333		0,03	9,99
Холодні напої:					83,25
мін. та фруктові води	л	333		0,23	76,59
соки	л	333		0,02	6,66
Хліб житній	кг	333		0,08	27
Хліб пшеничний	кг	333		0,05	17
Фрукти, ягоди	кг	333		0,05	17
Ігрісті вина	л	333		0,10	34
Вино	л	333		0,05	17
Коньяк, горілка	л	333		0,025	9

Було розроблено концептуальне меню кафе-бару при мотелі «Юш» та наведено приклад у таблиці 2.11, а також розроблено карту напоїв кафе-бару при мотелі «Юш» у таблиці 2.12.

Таблиця 2.11

Концептуальне меню кафе-бару при мотелі «Юш»

№ рецептури	Назва страви	Вихід страви, г
1	2	3
Фирмові страви		
ТТК	Вепреве коліно по-чеськи (подається з грінками та гірчицею)	1000 г

Продовження табл. 2.11

1	2	3
Холодні страви і закуски		
ТТК	Оселедець по-селянськи	70 г
ТТК	Утопинці (ковбаски, мариновані в оцеті з овочами)	450 г
ТТК	Сирна миса (рокфор, камамбер, радомер, рамзес, пармезан)	250 г
ТТК	Овочевий букет (свіжі овочі з зеленню (огірок, болгарський перець, помідор, червона цибуля, зелень)	200 г
Салати		
ТТК	Салат «Чеський дворик»	200 г
ТТК	Салат «Празький»	200 г
ТТК	Салат «Дожинок»	200 г
Гарячі закуски		
ТТК	Птачі пательня	300 г
ТТК	Закуска «Мислівська»	200 г
ТТК	Брамборак з беконом	180 г
ТТК	Камамбер фрі	180 г
Супи		
ТТК	Суп курячий з локшиною	300 г
ТТК	Гуляшівка	400 г
ТТК	Чеснечка (подається в булці хліба)	350 г
ТТК	Ліштічкова полевка	270 г
Рибні страви		
ТТК	Лососеве філе із сезонною зеленню	330 г
ТТК	Стейк з сьомги в лимонному маринаді	250 г
ТТК	Печена тріска з тигровими креветками і шпинатом у вершковому соусі	300 г
М'ясні гарячі страви		
ТТК	Жебра мариновані в чорному пиву на меду	250 г
ТТК	Стейк з яловичини з цукром гриль (подається з цукром гриль, кремом з печеного лука і листям салату)	200 г
ТТК	Гуляш (подається з картопляним пюре та солоними огірками)	350 г

ТТК	Бефстроганов (подається з картопляним пюре)	350 г
Гарячі страви з домашньої птиці і дичини		
ТТК	Курка по-старочеські (подається з запеченою картоплею)	370 г
ТТК	Печена качка з карловарським кндликом та тушкованою капустою	750 г

Продовження табл. 2.11

1	2	3
ТТК	Куржеці завитки	340 г
Десерти		
ТТК	Яблечні штрудл	130 г
ТТК	Трдельник	180 г
ТТК	Торт Прага	110 г

Таблиця 2.12

Карта напоїв кафе-бару при мотелі «Юш»

№ рецептури	Назва напоїв	Ємність пляшки або величина порції, г
1	2	3
Горілка і горілчані вироби		
ДСТУ	Prime Blanche	50 мл
ДСТУ	Prime Nior	50
ДСТУ	Мороша	50
ДСТУ	Absolut	50
ДСТУ	Finladnia Журавлина	50
ДСТУ	Grey Goose	50
Виноградні вина		
Білі вина		
ТУ	Домашнє вино сухе	150/750 мл
ДСТУ	Шардоне	150/750
ДСТУ	Піно Гріджіо	150/750
ДСТУ	Совіньйон Влан	150/750
ДСТУ	Мускат	150/750
Рожеві вина		
ДСТУ	Gato Negro Rose	
Червоні вина		
ТУ	Домашнє вино сухе	150/750
ДСТУ	Каберне Овіньйон	

ДСТУ	Ріоха	
ДСТУ	К'янті	
ДСТУ	Бордо	
Ігрисі вина		
ДСТУ	Grand Imperia Brut	150/750
ДСТУ	Maschino Prosecco DOC Treviso Extra Dry екстра сухе	750

Продовження табл. 2.12

1	2	3
ДСТУ	Riunite Prosecco Frizzant сухе	750
ДСТУ	Gran Baron Cava Semi-secco сухе	750
ДСТУ	Gran Baron Cava Brut	750
ДСТУ	Canella Prosecco сухе	200
Коньяки		
ДСТУ	Matel VS	50
ДСТУ	Matel VSOP	50
ДСТУ	Hennessy VS	50
ДСТУ	Hennessy VSOP	50
Бренді		
ДСТУ	AleXX Silver	50
ДСТУ	AleXX Gold	50
Ром		
ДСТУ	Havana Club Anejo 3 роки	50
ДСТУ	Havana Club Anejo 7 років	
Текіла		
ДСТУ	Olmeka Blanco	50
ДСТУ	Olmeka Gold	50
Джин		
ДСТУ	Beefeter	50
Пиво		
ДСТУ	Stella Artois NA безалкогольне	0,5
ДСТУ	Львівське	0,5
ДСТУ	Corona extra	0,3/0,5
Чеське пиво		
ТУ	Сорт «Десятка»	0,3/0,5/1 л
ТУ	«Пшеничне»	0,3/0,5/1 л
ТУ	«Лагер»	0,3/0,5/1 л
ТУ	«Чорне»	0,3/0,5/1 л
ТУ	Velkoprovicky Kozel Svetly	0,3/0,5
ТУ	Velkoprovicky Kozel Dark	0,3/0,5
Мінеральні води		
ДСТУ	Моршинська	0,5

ДСТУ	BonAqua	0,5
ДСТУ	Coca-Cola	0,5
ДСТУ	Sprite	0,5
ДСТУ	Fanta	0,5
Соки		
ДСТУ	Sandora (в асортименті)	0,25 / 1 л
ДСТУ	Rich (в асортименті)	0,25 / 1 л

Продовження табл. 2.12

1	2	3
Чай		
ДСТУ	Оолонг	350 мл
ДСТУ	Ассам	350 мл
ДСТУ	Зелений	350 мл
ДСТУ	Матча	350 мл
ДСТУ	Обліпиховий	350 мл
ДСТУ	Імбирний	350 мл
ДСТУ	Фруктовий	350 мл
ДСТУ	Цитрусовий	350 мл
Кава		
ТТК	Еспрессо	50 мл
ТТК	Рістретто	15 мл
ТТК	Американо	120 мл
ТТК	Капучино	220 мл
ТТК	По-венськи	150 мл
ТТК	Гляссе	200 мл
ТТК	Фраппе	200 мл
ТТК	Какао	270 мл

Приклад оформлення меню кафе-бару при мотелі «Юш» надано у додатках.

Доготівельний цех призначений для подальшої теплової обробки продуктів і напівфабрикатів. Він повинен бути оснащений сучасним обладнанням – тепловим, холодільним, механічним і немеханічним: плитами, пароконвектоматами, конвектоматами, стравоварильними котлами, електросковородами, електрофрітюрницями, холодильними шафами, а також виробничими столами і стеллажами [10]. У горячому цеху організують лінії приготування перших і других страв з виділенням робочих місць для

приготування: бульонів, перших страв, гарячих напоїв, смаження других страв, гарнірів, варіння і тушкування других страв, соусів і запікання страв. У доготовочних цехах встановлюють тільки таке обладнання, яке необхідне для доробки напівфабрикатів (миття зелені, обмивання і нарізання порціоних м'ясних і рибних напівфабрикатів, шпігування м'яса, приготування за необхідності додаткової кількості фаршу і січених напівфабрикатів, промивання свіжих грибів, соління і тощо).

На основі виробничої програми гарячого цеху була складена схема технологічних процесів, які відбуваються у ньому. Для цього в гарячому цеху виділяються технологічні лінії для виготовлення певного виду страв. У відповідності до виробничої програми гарячого цеху була розроблена організація технологічних процесів, які зазначено у табл. 2.13.

Таблиця 2.13

Організація технологічних процесів приготування готової кулінарної продукції кафе-бару при мотелі «Юш»

Технологічні лінії	Технологічні операції	Назва страви, н/ф	Посуд	Необхідне устаткування
1	2	3	4	5
Гарячий цех				
Приготування гарячих закусок	Смаження, тушкування	Філе куряче, печінка куряча, серце індиче, печериці, овочі	Сковорода	Плита електрична
	Смаження	Картопля, бекон, ковбаски місливські,	Сковорода	Плита електрична

		котлети 3 картоплі 3 беконом		
	Смаження у фритюрі	Сир камамбер	Сотійник	Фритюрниця

Продовження табл. 2.13

1	2	3	4	5
	Порціонування, оформлення	Всі закуски	Тарілки, підноси	Ваги, стіл виробничий
Приготування перших страв	Нарізання овочів, нарізаня на шматки м'яса	Овочі, куряче філе, яловича вирізка	Дошка	Стіл виробничий
	Варка бульонів, овочей, заправки супів	М'ясні вирізки, субпродукти	Каструля	Плита електрична
	Пасерування, смаження	Овочі, гриби, часникові брусочки	Сковорода	Плита електрична
	Заправляння, варіння до готовності	Суп курячий з локшиною, гуляшівка	Каструля, варильний котел	Плита електрична, пароконвектомат
	Збивання супу у крем-суп	Бульон для ліштічкової полевки,	Чаша для збивання	Блендер

		чеснечки		
	Смаження чіпсів	Сир, морква	Деко для запікання	Духова шафа

Продовження табл. 2.13

1	2	3	4	5
	Порціонування, оформлення	Готові супи	Тарілки	Ваги, виробничий стіл
Приготування других горячих страв	Варіння, припущення, тушкування	Картопля, горошок, броколі, цвітна капуста	Каструля, сотейник	Плита електрична
	Смаження, тушкування, пасерування	Філе лосося, стейк із сьомги, свинячі ребра, яловича вирізка, рулет з курчати, куряче філе з беконом, гриби, капуста	Сковорода, сотейник	Плита електрична, гриль
	Запікання	Тріска, цибуля, картопля	Деко для запікання	Духова шафа, пароконвектомат
	Порціонування, формування страви	Всі гарячі страви	Тарілки, сервірувальні дошки	Ваги, стіл виробничий

Продовження табл. 2.13

1	2	3	4	5
Приготування борошняних та кондитерських виробів	Замішування тіста	Борошно, яйця, молоко, дріжджі, какао, сіль, цукор, масло вершкове, маргарин	Ємність для замішування	Міксер, тістомісильна машина
	Приготування кремів	Молоко, яйця, борошно, какао, цукор, масло вершкове, вершки, молоко згущенне, ванілін, коньяк	Сотейники	Плита електрична, міксер
	Приготування начинки, помадки, глазури	Яблука, кориця, цукор, масло вершкове, шоколандий ганаш	Сотейник, сковорода	Плита електрична
	Формування, прикрашання	Готові кондитерські вироби	Тарілки	Ваги, стіл виробничий

Продовження табл. 2.13

1	2	3	4	5
Приготування гарячих напоїв	Заварювання чаю	Чайне листя, трав'яні збори	Порційний чайничок, чашки для чаю	Кип'ятильник, чайник електричний
	Варіння кави	Кавові зерна	Чашки	Кавоварка
	Приготування кавових напоїв	Кава, молоко, вершки, топінги	Чашки	Стіл виробничий

Підбір устаткування (табл. 2.14) проводиться згідно виробничої програми та схеми виробничого процесу в гарячому та холодному цехах на основі наказу Міністерства економіки та з питань європейської інтеграції України від 3 січня 2003 року №2. В гарячому цеху найбільша кількість устаткування. Тому до обладнання висуваються відповідні вимоги. Устаткування гарячого цеху повинне відповідати:

- технологічним нормам оснащення закладу;
- потужності;
- режиму роботи закладу;
- максимальному завантаженню в години-пік;
- виробничій програмі закладу.

Таблиця 2.14

Підбір устаткування для доготовельних цехів кафе-бару при мотелі «Юш»

№	Найменування	Марка, виробник	Кількість одиниць, шт	Призначення
1	2	3	4	5
1	Піч конвекційна	Упох ХВ893(кондитерська) (Італія)	3	Приготування їжі
2	Пароконвектомат	Упох ХВ895 (Італія)	2	Приготування їжі, запікання, тушкування
3	Фритюрниця професійна	КИЙ-В ФР-2х5 (Україна)	1	Смаження у фритюрі
4	Сковорода (жаровня)	КИЙ-В СЭ-40 (Україна)	1	Смаження виробів та напівфабрикатів
5	Сковорода перекидна	Abat ЭСК-90-0,47-70	1	Смаження виробів та напівфабрикатів
6	Плита електрична	KOGAST EST49/P (Словенія)	1	Варія, смаження, пасерування напівфабрикатів
7	Гриль прижимний	Bartscher A150679 (Німеччина)	1	Приготування страв на грилі
8	Котел стравоварильний 60/ 7Т	АВАТ	1	Варіння бульйонів

Продовження табл. 2.14

1	2	3	4	5
9	Кип'ятильник	ЭФЕС КНЭ-100 ЭТАЛОН	1	Кип'ятіння води для гарячих напоїв
10	Шафа для смаження	KOGAST KSPT3 (Словенія)	1	Запікання виробів
11	Пекарська шафа	АВАТ ЕШ-4К	1	Випікання кондитерських виробів
12	Тістомісильна машина	LP GROUP STAR PLUS 40 (Італія)	1	Замішування тіста
13	Слайсер	Sirman MIRRA 300CE	1	Нарізання продуктів
14	Міксер	Fimar MX40	3	Подрібнення продуктів, супів-пюре
15	Ванна мийна 1- секційна	АРТЕ-Н ВСП-1 з полицею (Україна)	2	Миття сировини
16	Стіл кухонний виробничий з мийкою	АРТЕ-Н ЕКОНОМ СППВС, з полицею	2	Промивання гарнірів
17	Ваги настільні електронні	ВТНЕ-3Н-4 (Україна)	3	Зважування продукції, готових страв
18	Стелаж кондитерський	КИЙ-В, 595x340 мм, для гастроємностей GN 1/1, на колесах (Україна)	2	Для кондитерських виробів

Продовження табл. 2.14

1	2	3	4	5
19	Стіл кухонний виробничий	АРТЕ-Н ЕКОНОМ СПП, одна полиця (Україна)	5	Приготування страв, порціонування, формування

У таблиці 2.15 наведено перелік необхідного інвентарю для організації роботи горячого цеху кафе-бару при motelі «Юш».

Таблиця 2.15

Перелік необхідного інвентарю доготівельного цеху кафе-бару

при motelі «Юш»

Найменування	Артикул, виробник	К-сть одиниць, шт.	Призначення
1	2	3	4
Набір кухонного посуду	Elegance Rosle	2	Приготування бульйонів, перших і других страв
Мармітниці	Edenberg	4	Для других страв, соусів і гарнірів
Сковорідки великі, глибокі	GRANITO (Італія)	5	Для смаження картоплі, других страв і гарнірів
Набір кухонних приборів	Krauff (Німеччина)	3	Для проціджування бульйонів, протирання

Продовження табл. 2.15

1	2	3	4
			<p>овочів, відкидання зварених продуктів), шумівки (для знімая піни і жиру, виймання зварених вареників, галушок, смажених виробів з фритюру), кухарські лопатки (для перевертання виробів при смаженні), дерев'яні копістки різної довжини (для перемішування овочів при пасеруванні, страв при тушкуванні), кухарські вилки (для виймання варених м'ясних продуктів),</p>

Продовження табл. 2.15

1	2	3	4
			кухарські голки (для визначення готовності страв з м'яса, риби), дерев'яні качалки (для розкачування тіста), черпаки, ложки для гарнірів і соусів
Друшляк	Tescoma 428514 GrandChef (Чехія)	4	Відкидання борошняних, круп'яних і овочевих продуктів
Дека для запікання	Empire EM 9851 (Індія)	8	Запікання продукції
Обробні дошки	Joseph Joseph CHOPPING BOARDS (Британія)	8	Для порціювання мяса, птиці, риби для перших страв
Сотейники	VINZER Progresso (Китай)	6	Пасерування, припускання
Набір ножів	Royalty Line Switzerland RL- KSS700	3	Великий ніж Ніж шеф-кухаря. Ніж для хліба. Ніж допоміжний.

Продовження табл. 2.15

1	2	3	4
			Ніж для чищення і різання овочів. Точило. Ножиці. Підставка.
Вінчики	Berghoff Hotel Line (Бельгія)	5	Для перемішування продуктів у процесі теплової обробки
Сито	Tesco 428670 GrandChef (Чехія)	3	Проціджування, відкидання і протирання продуктів

Інформація, що наведена вище дає можливість оцінити економічну ефективність від впровадження інвестиційного проекту.

2.5. Просторове компонування закладу розміщення «Юш»

Основні елементи, що впливають на просторове компонування мотелю, включають будівлі, паркінг, зелені насадження та загальне планування.

Загальний план першого поверху головної будівлі мотелю «Юш» знаходиться на рис. 2.9

Головна будівля мотелю «Юш» представлена будівлею, де знаходиться рецепція, лобі, а також інші загальні зони для гостей, такі як кафе-бар. Головна будівля має зручний доступ для гостей.

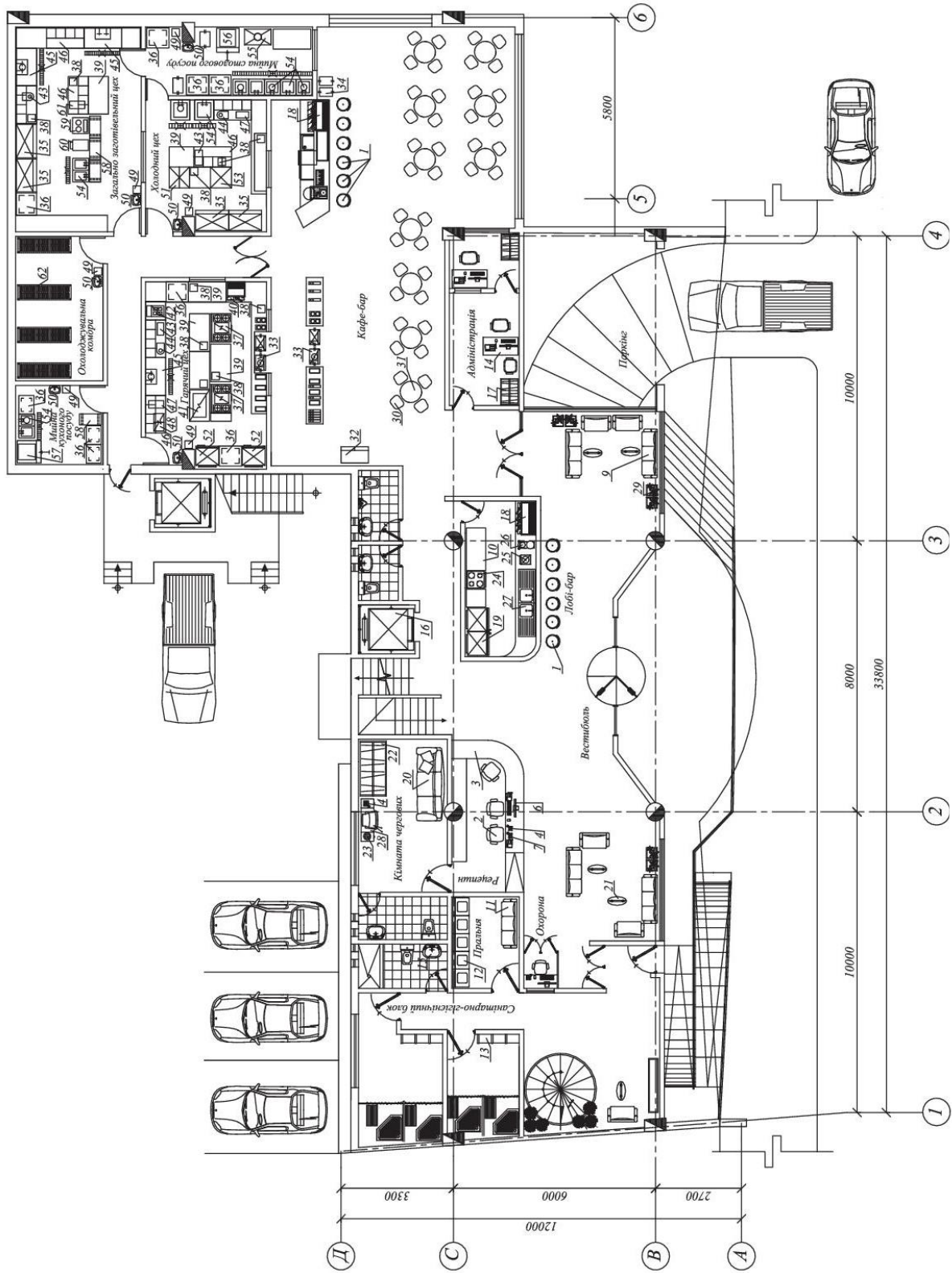


Рис. 2.9. Перший поверх головної будівлі мотелю «Юш»

Номери розташовані на другому та третьому поверхах будівлі.

Мотель має внутрішній дворик, який утворюється двома будівлями – головного корпусу та СПА-центру, де гості можуть розслабитись і насолодитись атмосферою. Цей простір прикрашений зеленими насадженнями, квітниками, фонтаном.

Мотель має власний закритий паркінг, який знаходиться у підземній частині будівлі, що захищає транспортні засоби від кліматичних умов.

Мотель має зручні входи та доступ до номерів для гостей. Він дозволяє потрапити до номерів через головну будівлю.

Мотель має зону відпочинку, площадки зі столиками та стільцями, де гості можуть провести час на свіжому повітрі, попиту каву або зустрітися з іншими гостями.

2.6. Стандарти процесу обслуговування в мотелі

Процес обслуговування в мотелі може варіюватися в залежності від конкретного закладу та його політики. Однак, основні стандарти процесу обслуговування, які можна зустріти в багатьох мотелях, повинні включати наступні етапи ,які наведені на рис. 2.10.

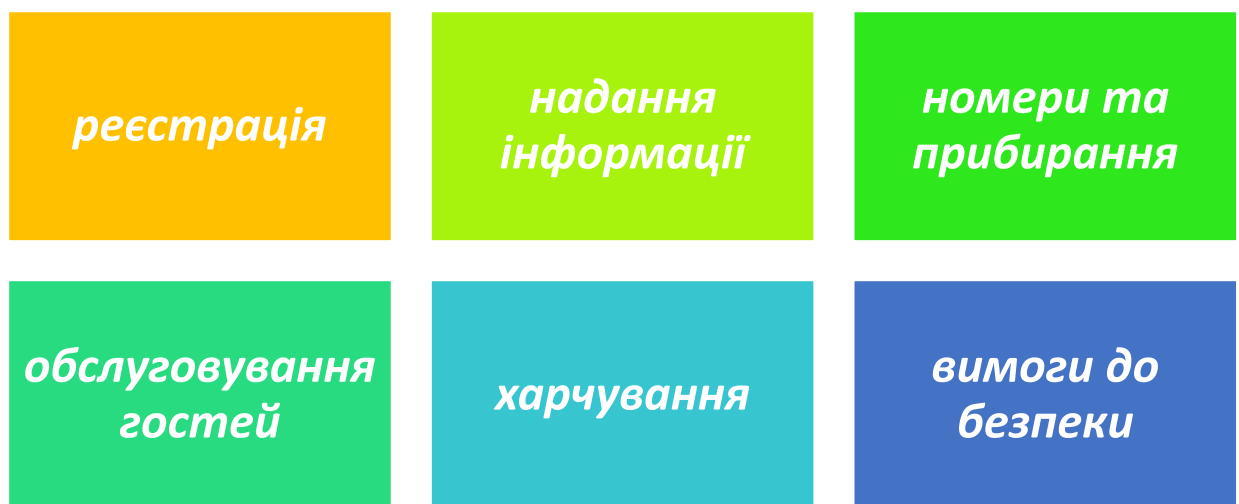


Рис. 2.10. Базові стандарти процесу обслуговування, які використовуються в мотелях

При прибутті до мотелю гостям слід здійснити процедуру реєстрації. Це може включати пред'явлення документа, що посвідчує особу, заповнення реєстраційної форми та отримання ключа від номеру.

Персонал мотелю повинен надати гостям необхідну інформацію про послуги, які надаються, такі як доступ до Wi-Fi, правила безпеки, графік роботи ресторану або інших закладів харчування, а також будь-які додаткові послуги, що можуть бути доступні.

Гостям слід бути надані чисті, комфортні та належно обладнані номери. Персонал мотелю повинен вчасно здійснювати прибирання номерів, заміну рушників та ліжкового білизни, а також видалення сміття.

Персонал мотелю повинен бути ввічливим, дружелюбним та готовим допомогти гостям у разі потреби. Вони повинні відповідати на запитання гостей, надавати рекомендації щодо місцевих визначних пам'яток та ресторанів, а також вирішувати будь-які проблеми, які можуть виникнути під час перебування гостя в мотелі.

Багато мотелів надають послуги сніданку або мають власний ресторан. Якщо такі послуги доступні, персонал повинен забезпечити своєчасне обслуговування та якісне приготування страв.

Мотелі повинні дотримуватись стандартів безпеки для захисту гостей та їх майна. Це може включати наявність пожежного обладнання, системи безпеки, контроль доступу та інші заходи для забезпечення безпеки.

За результатами аналізу відповідних процесів було запропоновано модель процесу обслуговування в мотелі, де окрім самих процесів визначені відповідальні особи, необхідний перелік документів та особливості проведення оплати (табл. 2.16).

Таблиця .2.16

Модель організація процесу обслуговування в мотелі «Юш»

Процес	Відповідальна особа з числа персоналу	Документи	Оплата
1	2	3	4
до прибуття у мотель бронювання (reservation)	менеджер служби прийому	заява на бронь, гарантування оплати	включається в рахунок при реєстрації. установлює адміністрація
прибуття клієнта у мотель (arrival), реєстрація (check in procedure) і розміщення клієнта (accommodation)	гаражна служба, швейцар, посильний, адміністратор служби прийому, портьє, касир	анкета, дозвіл на поселення, рахунок, візитна картка	за рахунком: тариф на місце, сплата податків, спеціальні збори, часві
проживання (staying) і обслуговування споживача у мотелі	служба прийому, служба покоївок, служба харчування, гаражна служба, аніматори,	замовлення на послуги можна зробити в усній формі або заповнити бланк замовлення	по рахунку, відповідно з встановленими тарифами на послуги

Продовження табл. 2.16

1	2	3	4
	медичний, спортивний, туристський персонал, служба пральної тощо		
виїзд (departure), остаточна оплата споживачем послуг готелю	адміністратор, порт'є, касир	рахунок	по рахунку

Використання подібної системи дозволяє контролювати якість відповідних процесів, стимулювати працівників щодо покращення діяльності, а в перспективі – міжнародній стандартизації.

РОЗДІЛ 3. ОЦІНКА РОЗРАХУНКОВІХ ПОКАЗНИКІВ ЕКОНОМІЧНОЇ ЕФЕКТИВНОСТІ ПРОЄКТУ

Оцінка економічної ефективності проекту будівництва мотелю з урахуванням коефіцієнта дисконтування передбачає використання методу чистої сучасної вартості (NPV - Net Present Value) або внутрішньої норми прибутковості (IRR - Internal Rate of Return). Обидва методи дозволяють оцінити, чи є проект фінансово ефективним.

Метод чистої сучасної вартості (NPV) базується на дисконтуванні майбутніх потоків грошей, щоб визначити їх сучасну вартість. Коефіцієнт дисконтування використовується для врахування часової вартості грошей. Для оцінки ефективності проекту розраховують NPV, порівнюючи суму сучасних вартостей всіх витрат та отриманих доходів проекту. Якщо NPV більше нуля, проект вважається економічно вигідним.

Внутрішня норма прибутковості (IRR) – метод визначає відсоток, за якого чиста сучасна вартість потоку грошей стає рівною нулю. IRR вказує на прибутковість проекту. Якщо IRR перевищує вимоги до рентабельності або поріговий рівень віддачі, проект вважається економічно вигідним.

Для розрахунку NPV та IRR потрібно врахувати всі очікувані витрати та доходи, включаючи будівництво мотелю, витрати на утримання та обслуговування, прогнозовані доходи від кімнат, ресторану, послуг та інших джерел, а також податки, відсотки та інші фактори, що впливають на прибутковість проекту.

Для виявлення ефективності від впровадження інвестицій у будівництво та запуск роботи мотелю «Юш» було обрано метод з визначенням чистого приведенного доходу – NPV.

Враховуючи коефіцієнт дисконтування, вартість майбутніх потоків грошей зменшується залежно від часу. Чим вищий коефіцієнт дисконтування, тим менша вага приділяється майбутнім грошовим потокам. Під час

проведення розрахунків було обрано показник коефіцієнта дисконтування на рівні 30%.

Таблиця 3.1

Загальні розрахунки економічної ефективності від залучення інвестицій для реалізації проекту – мотель «Юш»

Показники	Період реалізації проекту, рік				Всього
	Передін- вести- ційний	1	2	3	
Загальні інвестиції у проект, тис. грн.	19081,7				
Валовий дохід, тис. грн.		16800	16800	16800	
Виручка від реалізації проекту, тис. грн.		14000	14000	14000	
Собівартість реалізованої продукції та послуг, тис. грн.		850	850	850	
Оподаткований прибуток, тис. грн.		13150	13150	13150	
Чистий прибуток, тис. грн.		10783	10783	10783	
Амортизаційні відрахування основних засобів, тис. грн.		85	85	85	
Чистий грошовий потік, тис. грн.		10868	10868	10868	
Коефіцієнт дисконтування		0,76	0,59	0,45	
Приведений чистий грошовий потік, тис. грн.		8360	6430	4946	
Сумарний приведений чистий грошовий потік, тис. грн.		8360	14790	19737	
Чистий приведений дохід, тис. грн.					655,81
Індекс дохідності інвестицій					1,03
Строк окупності вкладених інвестицій, років					2,87

За результатами розрахунків було визначено, що показник NPV складає 655 тис. грн, що є більшим за нуль. Показник індексу дохідності інвестицій визначений на рівні 1,03, що є більше за одиницю. А загальний строк

окупності вкладених інвестицій у будівництво та запуск роботи мотелю «Юш» становитиме близько 3 років. За загальним аналізом результатів інвестиційний проєкт можна вважати достатньо привабливим.

ВИСНОВКИ

Траса Київ-Львів-Чоп є однією з основних автомобільних магістралей, яка з'єднує столицю України, Київ, з містом Львів та кордоном з Угорщиною у місті Чоп. Після лютого 2022 року можна відзначити, що попит користування подібним інфраструктурним об'єктом не зменшився. Різноспрямований рух переміщених осіб, українських волонтерів, міжнародних організацій – як в Європу, так і в України – підтверджує необхідність удосконалення інфраструктури індустрії гостинності.

Мотелі зазвичай розташовуються біля автомагістралей або доріг, що дозволяє зручний доступ для мандрівників, які подорожують автомобілем.

Обрання моделі розташування мотелів в Україні – може бути двох типів – в місті або вздовж траси. Мотелі, що знаходяться вздовж трас, мають ширший список додаткових послуг. З врахуванням цього, а також зручного та ефективного розташування – поблизу туристичних об'єктів, споживачі можуть користуватися послугами подібного мотелю значно більший проміжок часу. Серед таких об'єктів, можуть бути природні (зокрема, гори, озера, водоспади); туристичні (середньовічні замки, ферми), а бо розширений пакет додаткових послуг (СПА-зона, розважальна програма, лікувально-відновлювальна програма тощо).

Розташування мотелю пропонується організувати у Львівській області на трасі М06 Київ – Львів – Чоп в районі селища міського типу Верхнє Синьовидне Стрийського району Львівської області.

Родзинкою закладу пропонується наявність СПА – центру, який зможе запропонувати споживачам, окрім стандартних водних процедур (басейн, сауна, тренажерний зал) інші, зокрема, – проведення процедур кнайп-терапії та галотерапії (перебування у соляних кімнатах та шахтах).

Сформовано загальну концепцію мотелю. Планується, що він матиме 30 номерів та розрахований більше, ніж 50 гостей. У відповідності до нормативів за ДСТУ мотель надає комплекс основних та додаткових послуг.

До основних послуг в мотелі «Юш» належать проживання та харчування. Планується, що у вартість номера буде входити сніданок. Таким чином, мотель «Юш» буде працювати по системі Bed & Breakfast (BB).

В мотелі пропонується розташування двох апартаментів, трьох люксів, сім одномісних стандартів, вісімнадцять двомісних стандартів, загальна площа головного корпусу мотелю буде складати більше 1100 м². В процесі роботи над оснащенням було запропоновано виконання інтер'єрних рішень номерів закладу мотелю «Юш».

Кількість відвідувачів кафе-бару при мотелі «Юш» визначається за графіком загрузки залів. Кафе-бар європейської (чеської) кухні на 50 місць при мотелі «Юш» відкритого типу, графік роботи: 08:00 – 22:00. Кафе-бар пропонує мешканцям мотелю меню сніданків з 8:00 до 12:00.

За результатами розрахунків запропоновано просторове компонування закладу розміщення «Юш» на прикладі першого поверху мотелю «Юш».

За результатами аналізу стандартів обслуговування було запропоновано модель процесу обслуговування в мотелі, де окрім самих процесів визначенні відповідальні особи, необхідний перелік документів та особливості проведення оплати.

За результатами економічних розрахунків було визначено, що показник NPV складає 655 тис. грн, що є більшим за нуль. Показник індексу дохідності інвестицій визначений на рівні 1,03, що є більше за одиницю. А загальний строк окупності вкладених інвестицій у будівництво та запуск роботи мотелю «Юш» становитиме близько 3 років. За загальним аналізом результатів інвестиційний проєкт можна вважати достатньо привабливим.

СПИСОК ВИКОРИСТАНОЇ ЛІТЕРАТУРИ

1. Архіпов В. В. Організація ресторанного господарства : навч. пос. / В. В. Архіпов. Київ : ЦУЛ, 2012. 280 с.
2. Безус П. І. Проектування кількісних параметрів об'єктів готельно-ресторанного господарства / П. І. Безус, А. М. Безус // Вчені записки Таврійського національного університету ім. В. І. Вернадського. Серія : Економіка і управління. 2018. Т. 29 (68), № 5. С. 31–33.
3. Бієвець А. В. Економічна безпека у сфері готельно-ресторанного бізнесу у сучасних економічних умовах / А. В. Бієвець // Вісник Черкаського університету. Серія : Економічні науки. 2017. Вип. 4 (2). С. 3–9.
4. Гоблик В. В. Ресурсне забезпечення розвитку сфери гостинності / В. В. Гоблик, Т. В. Черничко, К. М. Хаустова // Науковий вісник Мукачівського державного університету. Серія : Економіка. 2019. Вип. 2. С. 21–26.
5. Давидова, О. Ю. Соціально-економічні передумови ефективного розвитку підприємств готельно-ресторанного господарства / О. Ю. Давидова // Економічний форум. 2018. № 3. С. 98–104.
6. Державна служба статистики України - <https://www.ukrstat.gov.ua/>
7. Захарова, С. Г. Аналіз впливу факторів зовнішнього середовища на розвиток готельно-ресторанного господарства України [Електронний ресурс] / С. Г. Захарова // Наукові праці Чорноморського державного університету ім. Петра Могили. Серія : Державне управління. 2015. Т. 263, вип. 252. С. 78–83.
8. Карпенко Р. В. Облік, калькуляція і звітність у підприємствах ресторанного господарства : навч. посібник / Р. В. Карпенко, В. М. Кузнецов. Н. Г. Сологуб. Х. : Світ Книг, 2018. 288 с.

9. Кваліфікаційна робота бакалавра: методичні рекомендації щодо підготовки та захисту здобувачів вищої освіти першого (бакалаврського) рівня вищої освіти освітньо-професійної програми «Готельно-ресторанна справа» / О. П. Миколенко, Н. І. Данько, С. І. Страпчук, О. Г. Терешкін, Д. В. Горелков, В. М. Червоний. Х. : ХНУ імені В. Н. Каразіна, 2021. 82 с.
10. Ковальчук Т. Г. Перспективи розвитку готельно-ресторанного бізнесу в Україні в умовах глобалізації світового господарства / Т. Г. Ковальчук // Науковий вісник Ужгородського національного університету. Серія : Міжнародні економічні відносини та світове господарство. 2019. Вип. 23(1). С. 126–130.
11. Ковешніков В. С. Організація готельно-ресторанної справи : навч. посібник / В. С. Ковешніков, М. П. Мальська, Х. Й. Роглев. Київ : Кондор, 2015. 752 с.
12. Курінна А. І. Архітектурно-планувальні характеристики екстер'єрів і інтер'єрів в дизайнерському проектуванні готелів [Електронний ресурс] / А. І. Курінна // Вісник Харківської державної академії дизайну і мистецтв. 2012. № 1. С. 39–42.
13. Лук'янов В. О. Організація готельного-ресторанного обслуговування : навч. пос. / В. О. Лук'янов, Г. Б. Мунін. 2-ге вид., перероб. і доп. К. : Кондор, 2012. 346 с.
14. Малюк Л. П. Організація ресторанного господарства : підр. / Л. П. Малюк, Н. В. Полстяна, О. Ю. Давидова ; Харківський державний університет харчування та торгівлі. Х. : Лідер, 2016. 487 с.
15. Менеджмент ресторанного господарства : навч. пос. / Л. М. Яцун, О. В. Новікова, Л. Д. Льовшина та ін. ; Харківський державний університет харчування та торгівлі. Х. : Світ книги, 2015. 486 с.
16. Миколюк О. А. Сутність та значення рекреаційної послуги в умовах розвитку готельно-ресторанного господарства / О. А. Миколюк //

- Вісник Хмельницького національного університету. Економічні науки. 2017. № 2 (2). С. 268–270.
17. Мунін Г. Б. Управління сучасним готельним комплексом: навч. пос./ за ред. С. І. Дорогунцова. К. : Ліра-К, 2015 156 с.
 18. Проектування підприємств готельно-ресторанного господарства : навч. пос. / Н. О. П'ятницька, Н. М. Зубар, Г. Т. П'ятницька та ін. ; за заг. ред. Н. О. П'ятницької, Н. М. Зубар. К. : КУТЕП, 2016. 407 с.
 19. Проектування закладів готельного господарства: навч. посібник / А. А. Мазаракі, М. І. Пересічний, С. І. Шаповал та ін. К. : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2016. 348 с.
 20. Проектування закладів ресторанного господарства : підр. / А. А. Мазаракі, С. Л. Шаповал, О. М. Григоренко та ін. К. : Київський національний торговельно-економічний університет, 2017. 184 с.
 21. Пузирьова П. В. Концепція функціонування та стратегії розвитку підприємств готельно-ресторанної сфери / П. В. Пузирьова // Формування ринкових відносин в Україні. 2019. № 7–8. С. 52–58.
 22. Організація готельно-ресторанної справи : навч. пос. / за заг. ред. В. Я. Брича. К. : Ліра-К, 2020. 484 с.
 23. Основи готельно-ресторанної справи : навч. пос. / Н. І. Данько та ін. Х. : ХНУ ім. В. Н. Каразіна, 2017. 287 с.
 24. Ряшко Г. М. Проектування комплексних підприємств харчування при готелі : навч. пос. / Г. М. Ряшко, Т. П. Новічкова. – 2-ге вид., випр. і допов. О. : Чорномор'я, 2018. 298 с.
 25. Смовженко Т. С. Ризики інвестиційної діяльності в сфері туризму та готельно-ресторанному бізнесі / Т. С. Смовженко, О. І. Коркуна, І. І. Коркуна, О. Я. Цільник // Регіональна економіка. 2020. № 1. С. 154–160.

26. Чириченко Ю. В. Окремі стратегічні аспекти розвитку готельно-ресторанної справи / Ю. В. Чириченко, Н. А. Білова, В. Є. Зайцев // Економічний простір. 2018. № 131. С. 97–103.